Topgel	**FICHA TÉCNICA DE BRÓCOLI TG 2X2,5 KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3019** Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Brócoli

Código EAN 13: 8436024104684
Código EAN 128: (01) 18436024104681

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto

DESCRIPCIÓN: Brócoli de calibre 60/80

Defectos (descripción y tolerancias en 1000g).

Defecto	*Descripción*	*Máximo*
Partes de troncho, hojas	Restos de tronchos y hojas de la propia planta	2 piezas
Sobremaduro	Sobremaduro es el florete de color amarillo, marrón ó con pequeñas flores amarillas.	1 piezas
Daño mecánico	Floretes dañados en el proceso de producción	4 piezas
Miga <10mm	Trozo pequeño.	8%
Tallo largo >25mm	Floretes cuyo tallo mide más de 25 mm, desde la base hasta el comienzo del florete.	5%
Calibre superior	Calibre superior 80 mm, medido en todos los diámetros del florete	5%

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Topgel	**FICHA TÉCNICA DE BRÓCOLI TG 2X2,5 KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3019** Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Brócoli 100%

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
24 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Cocción: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal.
Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 5-7minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.
No volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	39.5
Ancho (cm)	29.5
Alto (cm)	19.0
Unidades caja:	2
Kilos caja:	5 kg

Palé:

Formato Palé:	EUR
Cajas x fila:	8
Filas x palé:	9
Kg de Palé:	360 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	1,8 g
De los cuales azúcares:	0,1 g
Grasas:	0,4 g
De las cuales saturadas:	0,1 g
Proteínas:	3,0 g
Sal:	0,03 g

VALOR ENERGÉTICO POR 100g
Kcalorías: 28
Kjulios: 119

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	
Coliformes / g (30ºC)	
Coliformes fecales / g	
Estafilococos aureus / g	
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g	Ausencia
Listeria monocytógenes	100 ufc/g
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará

- ☐ e. Pistachos
- ☐ f. Nueces
- ☐ g. Nueces de Macadamia

☐ 10. Apio y derivados
☐ 11. Mostaza y productos derivados
☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Típico del producto fresco
Sabor: Típico del producto fresco
Textura: Típico del producto fresco
Olor: Típico del producto fresco

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal: 0,03 %
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie: *Brassica oleracea var. italica*

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:…….
Presentación:

- ☒ IQF ……..
- ☐ VACÍO ……..
- ☐ HIGIENIZADO …….
- ☐ INTERFOLIADO ……..
- ☐ OTRO ……..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO